



Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 00  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 29'295  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 999.132  
Abo-Nr.: 1094661  
Seite: 21  
Fläche: 55'829 mm<sup>2</sup>

## Die Stadtgärtnerei Zürich fördert nun Urban Gardening

**BILDUNG Aus der Gärtnerei der Stadt Zürich wird eine Bildungsstätte mit Seminarräumen und Führungen. Den Auftakt macht eine Ausstellung über urbanes Gärtnern.**

Filippo Leutenegger hat grüne Daumen, behauptet er zumindest. Früher, im Tessin, habe er viel Zeit im Garten verbracht. Heute fehlen dem FDP-Stadtrat die grünen Musstunden. Doch hie und da darf der Vorsteher des Tiefbauamts statt Baustellen auch mal Grünflächen besuchen. Und so steht Filippo Leutenegger an diesem Dienstag Mittag inmitten von Pflanzen auf dem Areal der Stadtgärtnerei, spricht über Suffizienz und Nachhaltigkeit – und isst später Maden. Der Grund: Die Stadtgärtnerei ist neu auch ein kleines Bildungszentrum. An Kursen, Führungen, Ausstellungen und Beratungen will Grün Stadt Zürich künftig über Nachhaltigkeit und Biodiversität informieren.

### Ein «Grünlabor»

Drei Sitzungsräume wurden dafür eingerichtet, zwei davon mit Blick in die Schauhäuser mit ihren Palmen und Vogel Bosi, dem Tukan. Die Räume können auch gemietet werden. «Die Stadtgärtnerei soll offen stehen für Firmen, für Hobbygärtner oder Immobilienhändler, die sich hier weiterbilden können», sagt Stadtrat Leutenegger und spricht von einem «Grünlabor». Mit dem Bildungsangebot wolle man «Theorie und Praxis» verbinden, sagt Christine Bräm, die Direkto-

rin von Grün Stadt Zürich. Der Gärtnerbetrieb werde weitergeführt, doch soll sich die Gärtnerei zu einem Zentrum für Pflanzen und Bildung «weiterentwickeln» – und Nachhaltigkeit fördern: «Wenn wir Zürich zu einer nachhaltig ausgerichteten Metropole machen wollen, müssen wir die Menschen zu verantwortungsvollem Handeln ermutigen.»

Der Stereotyp des modernen, hippen Nachhaltigkeitsverständnisses in der Gartenkultur hat einen Namen: Urban Gardening. Wer als Stadtbürger was auf sich hält, pflanzt Tomaten selber an, macht Gemeinschaftsgärten inmitten von Stadtgebieten, eröffnet Bars, die zugleich Kräuterpflanzen sind. Trendsetterin darin ist – wie könnte es anders sein – New York. Mittlerweile hat der Trend aber weltweit an Fahrt gewonnen. Auch in Zürich, wie unter anderem die stets gut besuchte Bar und Gärtnerei «Frau Gerolds Garten» beweist.

### Verwandt im Geiste

Kein Wunder also, widmet sich die erste Ausstellung im neuen Bildungszentrum dieser Bewegung. «Aufgetischt. Von hängenden Gärten und Pilzgaragen», heisst sie. Durch ein Gangsystem, geschaffen aus grünen Gärtnerkisten, wird man zu verschiedenen Akteuren der Zürcher Urban-Gardening-Bewegung geführt, an einer Wand entsteht ein hängender Garten und in einem feuchten Keller gar Pilze: Auf Holzschnitzeln, Gartenabfällen und in Flaschen wachsen Letzte-

re heran, das Substrat davon dient dann wiederum als Nährboden für Käferlarven. Proteinreich sollen sie sein.

Für einen «gedeckten Tisch» im Freien sorgt wiederum der Künstler Max Bottini. Auf Tischen, die mit Erde und Rasen aufgefüllt sind, lässt er Fenchel, Kohlrabi, Salate und Tomaten direkt heranwachsen. Später sollen dann gleich daneben Kochstellen entstehen, wo man die Lebensmittel gleich verwenden kann.

Künstler Bottini möchte damit die bestehende «Distanz der Konsumenten zu den Produzenten» überwinden. Und auch Projektleiterin Ursula Pfister spricht davon, «die Kontrolle über die Nahrung wieder zu erlangen. Und umso näher die Nahrung bei den Leuten ist, umso höher ist auch deren Kontrolle». Worte die zeigen: Stadtgärtnerei und Urban Gardening sind nicht nur verwandt, sondern in gewissem Masse auch Brüder im Geiste. Ein Geist, der stark nach Selbstver-

sorgung klingt. Doch geht es bei Urban Gardening um mehr als blosser Ernährungautarkie: um Entschleunigung, zur Ruhe kommen, die Natur spüren.

Entschleunigung läuft nicht bei Filippo Leutenegger, gleich muss er weiter zum nächsten Mittagstermin. Zuvor allerdings gibts noch einen kleinen Snack, offeriert in Form einer frittierten Larve. Diese aber schmeckt dem Stadtrat mit den grünen Daumen gar nicht. Alles hat halt seine Grenzen. *Silvan Gisler*

Datum: 13.05.2015

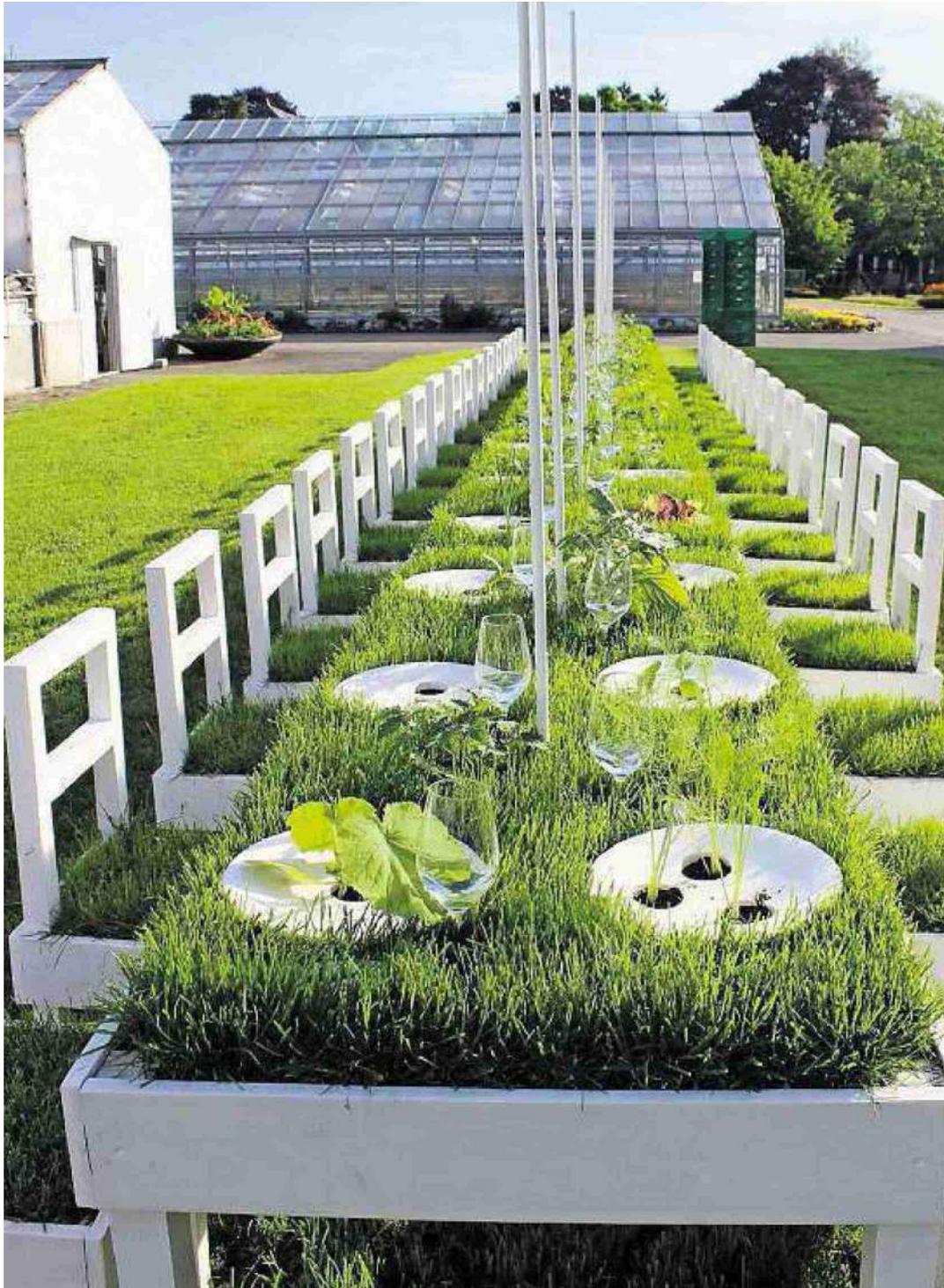
# Der Landbote



Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 00  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 29'295  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 999.132  
Abo-Nr.: 1094661  
Seite: 21  
Fläche: 55'829 mm<sup>2</sup>



Aus dem Tisch statt auf den Tisch kommen die Lebensmittel im Kunstprojekt von Max Bottini.